



BEAUTY BAR  
COCKTAIL SHOP

FOOD MENU

EDIZIONE 14



PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE  
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,  
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti  
o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio,  
e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti  
nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni presenti sono indicati dopo il nome del piatto,  
ed in fase di preparazione e cottura non si può escludere il contatto con altri allergeni.

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON  SONO VEGETARIANI,  VEGANI  
LE TAPAS CONTRASSEGNA TE CON  VENGONO SERVITE SU PANE**

I prodotti segnati con asterisco (\*) in base alla disponibilità  
potrebbero essere surgelati o abbattuti.

[www.beautybararona.it](http://www.beautybararona.it) • [info@beautybararona.it](mailto:info@beautybararona.it)

Vogliamo sempre migliorare, per questo vi chiediamo di condividere la Vostra esperienza.  
Non esitate a lasciare il vostro feedback!



Il nostro desiderio è che qualcosa resti nei ricordi delle persone: le belle serate,  
il buon bere e il mangiare bene...

Se hai tempo di uscire non guardare l'orologio, la qualità richiede attenzione  
e il giusto tempo di preparazione.

Questo menù racconta il nostro impegno e la nostra professionalità nella ricerca e nell'innovazione.  
Lo dedichiamo ai clienti abituali, ai colleghi e ai curiosi che lo vorranno provare.



MENÙ  
DIGITALE

## TI INFORMIAMO CHE...

- Il Tagliere dell' Aperitivo viene esclusivamente servito nelle fasce: 11:00 - 13:00 e 17:00 - 21:00
  - La consumazione è obbligatoria.
  - Cucina sempre aperta.
- Per il piatto aperitivo si richiede un contributo di € 1,50 a persona  
in aggiunta alla consumazione scelta.
- Per il piatto aperitivo Special si richiede un contributo di € 2,50 a persona  
in aggiunta alla consumazione scelta.

# TAPAS

## ALPEGGIO

**Polentina brasata  
con funghi\* all'arrabbiata**

€ 3.40

## BEEF

(3,10)

**30 gr circa di tartare  
di Fassona piemontese,  
maionese al tartufo, olio EVO,  
chips di zuccina, sale, pepe,  
tuorlo d'uovo marinato**

€ 4.80

## CARPACCETTO

(4,6,9)

**Carpaccio di salmone\* ripieno di  
crema di mais e pomodorini,  
maionese al tabasco,  
semi di sesamo al wasabi,  
chips di zucchine,  
fili di peperoncino e salsa poke**

€ 3.90

## GALLEGA

(14)

**Crema di patate dolci,  
alga fritta, polpo\* allo zafferano,  
olio aromatizzato alla paprika  
e origano**

€ 3.90

## PACCHERO

(1,3,5,7)

**Pacchero fritto\* alla carbonara  
su crema di pecorino**

€ 3.30

## POPA

**Vellutata di porri e patate,  
porro caramellato allo zafferano**

€ 2.80

## SHRIMP

(1,2,6,11)

**Gambero\* argentino  
in pasta kataifi  
e salsa ajoli**

€ 3.90

## TAGLIETTO

(1,7)

**Pan brioche tostato,  
alga nori croccante,  
pimento del patron alla piastra,  
fondo bruno e scaglie di pecorino**

€ 5.00

## TUNA

(3,4,5)

**Alga nori fritta, tartare di tonno,  
maionese e fili di peperoncino**

€ 3.90

## WHITE

(1,2,8)

**Tartare di gambero\*, alga nori  
maionese al curry, pasta kataifi,  
mandorle e lime grattugiato**

€ 4.50



## BRONTE

(2,6,8)

**Sfera di riso Kome, pistacchi di Bronte, gambero\* scottato, salsa di soia al pistacchio, filamenti di peperoncino**

€ 4,50

## FLAME

(1,4,11)

**Sfera di riso Kome, sesamo al wasabi, sashimi di salmone\* scottato, crema di avocado e pasta kataifi**

€ 4,40

## FUSION

(4,7)

**Sfera di riso Kome, salmone\*, avocado, philadelphia, alga nori croccante e salsa Beauty**

€ 3,80

## GAMBERO

(2,4,6,11)

**Sfera di riso Kome, zafferano, gambero\*, tobiko e salsa teriyaki**

€ 4,80

# SUSHI balls

## PATA

(1,3,10)

**Sfera di patata impanata al pankò ripiena di brasato, peperoncino e maionese alla senape**

€ 4,00

## POLA

(7)

**Sfera di polenta fritta, crema di zola, porcini brasati, cipolla croccante**

€ 3,40

## POLI POLI

(14)

**Sfera di riso Kome, alga fritta, crema di patate americane, polpo\* allo zafferano e olio aromatizzato**

€ 3,80

## TONNO

(1,4)

**Sfera di riso Kome, tonno\*, crema di pera glassata al balsamico e pankò croccante**

€ 4,40



## VEGA

(8)

**Sfera di riso Kome. zucchina, carota, sadano, porro fritto, maionese vegana e salsa di soia**

€ 3,10

## YELLOW

**Sfera di riso Kome allo zafferano, carpaccio di manzo scottato, purea di patate, fondo bruno e chips di patata**

€ 3,90

## MIX BEAUTY

selezionate dal nostro Chef

### MIX DA 6

2 Tapas, 2 Sushi Balls, 2 Gourmet

€ 26,00

### MIX DA 8

3 Tapas, 3 Sushi Balls, 2 Gourmet

€ 31,00

### MIX DA 10

3 Tapas, 3 Sushi Balls, 4 Gourmet

€ 39,00

# TARTARE



## CARPACCIO DI VITELLO

(1,7)

**150 gr circa di carpaccio  
di vitello, crema di mais, finocchi,  
olio alla menta e pane carasau**

€ 17,00

## TARTARE DI GAMBERI

(2,8)

**130 gr circa di battuta di gambero\*,  
alga nori, kiwi, salsa di mirtilli,  
nocciole tostate, olio al cardamomo,  
peperoncino essicato e maggiorana**

€ 19,00

## TARTARE DI FASSONA

(1,3,7)

**150 gr circa di Fassona piemontese,  
chips di zucchina, olio EVO,  
maionese al tartufo, sale, pepe,  
tuorlo d'uovo marinato,  
Servito con Pan Brioche**

€ 19,00

## TARTARE DI SALMONE

(4,6)

**130 gr circa di tartare  
di salmone\*, pompelmo, mango,  
crema di avocado, pepe rosa,  
erbe aromatiche e salsa Beauty**

€ 17,00

## TARTARE DI SALSICCIA

(1,3,6,7)

**150 gr circa di salsiccia di Bra,  
crema di brie, scaglie di tartufo  
e glassa di soia  
Servito con Pan Brioche**

€ 20,00

## TARTARE DI TONNO

(1,4,7,8)

**130 gr circa di tonno rosso\*  
su letto di mela caramellata,  
yogurt greco, pinoli tostatati  
e pasta kataifi**

€ 20,00

## DEGUSTAZIONE DI CARNE

(1,5,6,7,10,12)

**180 gr totale di:**

- carpaccio di vitello crema di mais, finocchi, olio alla menta e pane carasau
- tartare di Fassona piemontese, chips di zucchina, maionese al tartufo, tuorlo d'uovo marinato, sale, olio Evo, pepe e Pan Brioche
- tartare di salsiccia di Bra, con crema di brie, scaglie di tartufo, glassa di soia e Pan Brioche

€ 20,00

## DEGUSTAZIONE DI PESCE

(2,4,6,7,8)

**180 gr totale di:**

- battuta di gambero\*, alga nori, kiwi, salsa di mirtilli, nocciole tostate, maggiorana, olio al cardamomo, peperoncino essicato
- tartare di salmone\*, pompelmo, mango, crema di avocado, pepe rosa, erbe e salsa Beauty
- tartare di tonno rosso\* su letto di mela caramellata, yogurt greco, pinoli tostatati e pasta kataifi

€ 20,00

# TAPAS GOURMET

## ALICE

(1,4,7)

**Pan brioche tostato,  
acciughe del Cantabrico  
e burratina**

€ 13,00

## GOLDEN EYE

(1,3,7)

**Uovo impanato,  
porcini e crema di gorgonzola**

€ 7,50

## MERLIN

(4)

**Filetto di merluzzo\* scottato  
con patate viola, asparagi,  
crema di peperoni rossi,  
pomodori secchi  
e sale rosa dell'Himalaya**

€ 9,00

## MIGNON

(7)

**60 gr di filetto di manzo al burro  
e timo, crema di patate dolci,  
fondo bruno caramellato,  
cipolla stufata con radicchio  
e aparagi e cubo di patate**

€ 11,50

## SALMON

(4)

**Salmon\*in padella, lime,  
limone grattugiato, prezzemolo,  
crema di porro e patate**

€ 11,00

## TAGLIO

(1,3,14)

**Tagliolino\* fresco all'uovo,  
crema di datterino giallo,  
seppia\* e prezzemolo**

€ 8,50

## CARCIOFO

(6,8,11)

**Carciofo in doppia consistenza  
ripieno di hummus,  
cipolla croccante  
e salsa Beauty**

€ 8,00

## RIPIENO

(1,3,7)

**Raviolo\* di pasta fresca all'uovo  
ripieno di cacio e pepe,  
con salsa di fiori di zucca**

€ 8,60

## SPAGO NON SPAGO

**Spaghetti di zucchina,  
crema di zucca, patate croccanti,  
caponata di stagione,  
erba cipollina e peperoni rossi**

€ 9,00

## ZUCCOTTO

(6,11)

**Fiore di zucca impanato ripieno di  
hummus e olive taggiasche,  
crema di zucca, melanzane fritte,  
semi di sesamo, cipolla croccante  
e salsa Beauty**

€ 8,00

# I PRIMI



## DOUBLE

(1,3)

**Linguine\* fresche all'uovo,  
doppio pomodorino confit  
e basilico fresco**

€ 16,00



## GIARGIANESE

(1,3,6)

**Roll di riso allo zafferano,  
brasato di manzo cotto al vino rosso,  
chips di parmigiano,  
fondo bruno profumato alla soia  
e filamenti di peperoncino**

€ 17,00



## RAVIOLONI

(1,3,7)

**Raviolo\* di pasta fresca all'uovo  
ripieno di cacio e pepe con  
salsa di fiori di zucca**

€ 16,50

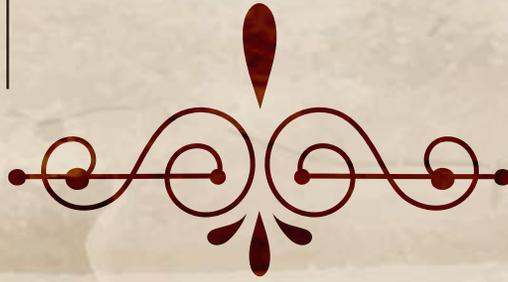


## TAGLIATELLA

(1,3,9,12)

**Tagliatella\* fresca all'uovo,  
ragù di manzo  
e riduzione di mirtilli caramellati**

€ 14,00



## TAGLIOLINO

(1,3,14)

**Tagliolino al nero di seppia\* con  
polpo\* sfumato al vino bianco,  
salsa di pomodorini confit,  
limone e maggiorana**

€ 17,50



## VEGAN RICE

(8,13)

**Riso basmati, crema di legumi,  
caponata di stagione,  
porro fritto  
e granella di nocciole**

€ 14,00



# LA PORZIONE

## FILETTO

(7)

**Filetto di manzo al burro e timo, crema di patate dolci, fondo bruno caramellato, cipolla stufata, radicchio, asparagi, cubo di patate**

€ 22.00

## GIAPPONESE

(1,2,3,4,6,11)

**Roll di riso sushi, gambero\*fritto, tonno\* e salmone\* scottati, maionese, kiwi, sesamo, salsa di mango, panko croccante e salsa Beauty**

€ 17.00

## IL VEGANO 🍷

(1)

**Involentino di melanzane con verdure di stagione, porro caramellato e pan cotto al pomodoro**

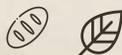
€ 15.00

## FAKE TAGLIATA

(13)

**Tagliata vegan con funghi porcini e rucola**

€ 19,00



## NOSTRANI

(1,7)

**Selezione di 5 formaggi con le proprie confetture, frutta secca in abbinamento  
Serviti con pan brioche tostato**

€ 17.00

## MERLUZZO

(4,7)

**Filetto di merluzzo\*, patate viola, crema di peperoni rossi, asparagi, pomodori secchi e sale rosa dell'Himalaya**

€ 17.00

## NORCIA

(1,7)

**130 gr Crudo di Norcia con piadina croccante e burratina**

€ 19.00

## POLPO ALIA BEAUTY

(2,7,14)

**Tentacolo di polpo\* saltato in padella con fondo di crostacei allo zafferano, crema di piselli e petali di zuccina**

€ 20.00

# INSALATONE

## CHEESE SALAD

(7,8)

**Misticanza, mela,  
burrata, rapanelli,  
glassa di balsamico,  
granella di nocciole e alga fritta**

€ 13,00

## OCTOPUS SALAD

(1,4)

**Songino, polpo\* scottato, patate,  
olive taggiasche, pomodorini semi dry,  
olio EVO aromatizzato e paprika**

€ 19,00

## POKÉ BOWL

(6,11)

**Pokè di riso basmati,  
avocado, carote, zucchine, barbabietola,  
arancia, mandorle,  
semi di sesamo e salsa poké**

€ 11,50

## BRASO SALAD

(1,3,7)

**Misticanza, brasato,  
uovo all'occhio di buco, salsa yogurt,  
bacon croccante e crostini di pane**

€ 14,50

## BIMBO NEVE (1,3,7)

**Pasta al burro**

€ 6,50

## MENÙ BIMBI

## BIMBO ROSSO (1,3)

**Pasta al pomodoro**

€ 6,50

## PATATINE FRITTE (5)

€ 4,50

## TOLOSA (1,3,7,11)

**Mini panino con  
hamburger di fassona,  
cheddar e maionese**

€ 3,30

## COTOLETTA (1,5)

**Pollo\* impanato al panko  
con patatine fritte**

€ 8,50

# SANDWICH

## CHICKEN SANDO

(1,6,10)



**Doppio pan brioche tostato,  
petto di pollo\* impanato, avocado,  
cavolo rosso e senape al miele**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 15,50

MAXI € 19,00

## KATSU SANDO

(1,3,4,6)



**Doppio pan brioche tostato,  
tonno\* impanato al panko,  
cavolo verza, maionese al wasabi  
e salsa Beauty**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 18,00

MAXI € 21,00

## VEGGY SANDO

(1,13)



**Doppio pan brioche tostato,  
hamburger di barbabietola,  
pomodorini confit,  
crema di avocado,  
e maionese vegana**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 14,00

MAXI € 16,00

## SANDO BURGER

(1,,7)



**Doppio pan brioche tostato,  
hamburger di fassona piemontese,  
Bacon, cheddar, insalata,  
pomodoro e salsa BBQ**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 15,00

MAXI € 18,50

## BRASO SANDO

(1,3)



**Doppio pan brioche tostato,  
brasato di manzo cotto al vino rosso,  
cavolo bianco, cipolla stufata  
e maionese alla soia**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 17,00

MAXI € 20,00

## SCRAMBLE SANDO

(1,3,7)



**Doppio pan brioche tostato,  
salsiccia di Bra scottata,  
uovo strapazzato, maionese,  
cipolla rossa caramellata  
e misticanza**  
Servito con patate fritte

REGULAR € 16,50

MAXI € 19,00

# DOLCI

Rivolgiti al Nostro Personale per conoscerli... € 4,50

# BOLLICINE

PROSECCO

Selezione Fabio Antonini - Veneto

€ 6,50

€ 33,00

FRANCIACORTA "BLANC DE BLANCS"

Conti Ducco - Lombardia

€ 8,50

€ 42,00

FRANCIACORTA "ANNAMARIA CLEMENTI"

Cà del Bosco - Lombardia

€ 160,00

# ROSE

PROSECCO ROSÈ

Selezione Fabio Antonini - Veneto

€ 6,50

€ 33,00

PUNGIROSA "BOMBINO NERO"

Azienda Agricola Rivera - Puglia

€ 6,50

€ 33,00





# ROSSI



AMARONE "VALPOLICELLA CLASSICO"

**Salva Terra - Veneto**

€ 12,00 € 60,00

BARBARESCO

**Sordo - Piemonte**

€ 10,00 € 51,00

BARBERA D'ASTI "VALLIA BIO DOCG"

**Poggio Ridente - Piemonte**

€ 6,50 € 33,00

CHATEAU MILON "CAPRICE SAINT EMILION"

**Domaines Bouyer - Francia**

€ 7,50 € 39,00

CHIANTI CLASSICO "BROLIO"

**Ricasoli - Toscana**

€ 8,50 € 44,00

NEBBIOLO "COLLINE NOVARESI DOC"

**Selezione Fabio Antonini - Piemonte**

€ 6,50 € 33,00

PINOT NERO

**Valle Isarco - Trentino**

€ 7,00 € 37,00

PRIMITIVO "SAIENTO IGT"

**Azienda Vinicola Rivera - Puglia**

€ 6,50 € 33,00

ROSSO DI MONTEPULCIANO "DOC"

**Icaro - Toscana**

€ 7,00 € 37,00

SYRAH "OPIMIAM IGT"

**Gaffino - Lazio**

€ 6,50 € 33,00



# DEGUSTAZIONI A BOTTIGLIA

CHARDONNAY DORAN

Andriano - Trentino Alto Adige

*bianchi* € 80,00

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Valentini - Abruzzo

€ 140,00

VINTAGE TUNINA

Jermann - Friuli Venezia Giulia

€ 95,00

BAROLO CASCINA FRANCA

Conterno - Piemonte

*rossi* € 210,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

Altesino - Toscana

€ 130,00

MERLOT PALAZZI IGT

Tenuta di Trinoro - Toscana

€ 230,00

TIGNANELLO IGT

Antinori - Toscana

€ 150,00



# CAFFETTERIA

Caffè Espresso € 1,50

Caffè Decaffeinato € 2,00

Caffè Corretto € 2,50

Caffè d'Orzo/Ginseng € 2,00

Caffè Shakerato € 4,00

Cappuccino € 2,50

Cappuccino d'Orzo/Dec € 3,00

Cioccolata € 4,00

Cioccolata con Panna € 4,50

Latte Macchiato € 2,50

Marocchino € 2,50

Punch € 4,00

The Caldo € 2,50

Tisane € 4,00



# VINI BIANCHI



ARNEIS ROERO "DOCG"

**Selezione Fabio Antonini- Sordo - Piemonte**

€ 6.00

€ 30.00

CHABLIS "MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE"

**Domaine Du Colombier - Francia**

€ 9.50

€ 48.00

GEWÜRZTRAMINER

**Valle Isarco - Trentino**

€ 7.00

€ 37.00

NAVIGLIO BIANCO "CHARDONNAY"

**Cantina Urbana - Lombardia**

€ 8.00

€ 41.00

PECORINO "TERRE DI CHIETI SUPERIORE"

**Citra - Abruzzo**

€ 6.50

€ 33.00

PIGATO "Bio Doc"

**Riviera Ligure di Ponente - Liguria**

€ 8.50

€ 44.00



**WWW.BEAUTYBARARONA.IT**  
**INFO@BEAUTYBARARONA.IT**

SEGUICI SU



**TEL. 0322 600146**

**Piazza del Popolo, 16**  
**28041 Arona NO**



**MARCHIO ITALIANO**  
**DEL GRUPPO**

